



Menus de février 2018

Restaurant IME Vertou

	<i>Lundi</i> <i>5 février 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>6 février 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>7 février 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>8 février 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>9 février 2018</i>
Entrée	Salade d'endives mimolette (éléments séparés)	Salade pommes de terre, œuf et maïs (éléments séparés)	Sardines à l'huile	Macédoine de légumes vinaigrette	Potage de légumes
Plat principal	Donuts poulet fromage enfants	Sauté de porc à la tomate	Blanquette de dinde	Paleron de bœuf braisé	Pavé de lieu crème ciboulette*
Plat principale	Escalope dinde viennoise				
Garniture	Frites	Haricots verts	Epinards à la béchamel	Pommes vapeur	Gratin de choux fleur et pommes de terre
Produit Laitier		Camembert	Yaourt aromatisé	Entremets caramel	Brie
Dessert	Compote pommes bananes	Fruits de saison*	Crêpes au sucre	Sablé de Retz	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> <i>12 février 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>13 février 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>14 février 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>15 février 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>16 février 2018</i>
Entrée	Carottes râpées	Friand fromage	Pâté de foie	Potage de légumes	Salade de blé, emmental et maïs (éléments séparés)
Plat principal	Jambon grillé	Suprême de poulet à l'estragon	Raviolis gratinés	Blanquette de poissons*	Emincé de bœuf aux herbes
Garniture	Linqots de Vendée	Ratatouille	Salade verte	Riz créole	Carottes rondelles
Produit Laitier	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Petit suisse	Saint Nectaire	
Dessert	Abricots au sirop	Fruits de saison*	Confiture à la fraise	Fruits de saison*	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> <i>19 février 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>20 février 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>21 février 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>22 février 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>23 février 2018</i>
Entrée	Salade de mâche et croûtons (éléments séparés)	Taboulé	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette et tofu (éléments séparés)	Potage de légumes
Plat principal	Sauté de pintade et champignons	Rôti de porc au jus	Pavé de saumon à l'oseille*	Steak de soja à la tomate	Hachis Parmentier
Garniture	Carottes petits pois	Haricots beurre à l'ail	Riz pilaf	Pâtes au beurre	Salade verte
Produit Laitier	Samos	Fromage blanc	Pana cotta		Emmental
Dessert	Beignet framboise	Fruits de saison*	Coulis de framboises	Fruits de saison*	Compote de pommes

En raison des animations du CPIE, l'APC se réserve le droit de modifier vos menus

* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

